

**Вопрос:** допускается повторение одних и тех же блюд на следующий день, что противоречит принципам здорового питания и требованиям СанПиН.

**Ответ:** принципы здорового питания, указаны в статье 2.1. Федерального закона 29-ФЗ и не содержат тезисов о запрете «повторения одних и тех же блюд на следующий день». Подобные запреты так же отсутствуют в СанПиН 2.3/2.4 3590-20. Положения о повторяемости блюд были в отмененном СанПиН 2.4.5 2408-08. В разработанных Институтом меню нет повторения одних и тех же блюд на следующий день.

**Вопрос:** присутствуют несезонные продукты питания (например, помидоры, огурцы свежие).

**Ответ:** помидоры и огурцы относятся к категории всесезонных продуктов, так как сложилась практика выращивания этих культур в теплицах.

**Вопрос:** ежедневно в один прием пищи включаются два напитка общим объемом 400 мл, один из которых молочный или кисломолочный, что противоречит принципам здорового питания.

**Ответ:** в разработанных Институтом диетических (лечебных) меню два напитка на один прием пищи не включаются. Такая практика применяется в представленном Заказчиком и согласованном территориальном органом Роспотребнадзора меню основного (организованного) питания.

**Вопрос:** присутствуют блюда нехарактерные территориальным особенностям питания населения Краснодарского края, тем более детям (например, щи, борщ без картофеля, плов из перловой крупы). Предлагаются блюда, которые будут не востребованы потребителем из-за пониженных органолептических показателей (например, картофельное пюре с растительным маслом; омлет на воде с растительным маслом; котлеты, рубленые из мяса птицы с использованием ржаного хлеба; рагу овощное с использованием овсяной муки и сметаны; суп крестьянский с овсяной крупой; кисель из яблок со стевией и др.). Предлагаются трудоемкие и не востребованные из практики детьми блюда (например, бутерброд с отварной говядиной, суфле из отварного мяса говядины).

**Ответ:** соответствующие диеты предусматривают ограничения в использовании некоторых продуктов, имеют особенности приготовления и употребления блюд, что иногда способствует снижению «органолептических показателей» в общепринятом смысле. При составлении меню учтен перечень пищевой продукции, которая не допускается (ограничивается) в питании детей и подростков с соответствующими заболеваниями. Учитывая это, вопрос о «востребованности потребителем» не является приоритетным. Принципы и подходы к разработке меню подробно расписаны в пояснительной записке к меню. На фоне блюд, указанных в Стандарте на оказание услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся в общеобразовательных организациях Краснодарского края, например, лосось на пару, запеченная форель, мясной рулет, суфле мясное, фаршированный перец, брюссельская капуста и др., включенные в меню блюда не являются ни трудоемкими, ни дорогостоящими. Меню составлены на основе общедоступных рецептурных сборников, которые разработаны с учетом возможности приготовления на пищеблоке общеобразовательной организации, и учитывают трудоемкость блюд,

квалификацию персонала, нормативы обеспечения оборудованием. Кроме того, учтена практика некоторых других регионов, рекомендации ФБУН «Новосибирский НИИ гигиены» Роспотребнадзора.

Используемые рецептурные сборники:

1. «Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания» под редакцией Могильного М.П./Тутельяна В.А., изд. ДеЛи плюс, 2013 г.;
2. «Картотека блюд диетического (лечебного и профилактического) питания оптимизированного состава: практическое руководство для врачей-диетологов, диетсестер, специалистов общественного питания» под редакцией Тутельяна В. А., - М.: Национальная ассоциация клинического питания, 2008 г.;
3. «Сборник рецептур на продукцию для обучающихся для всех образовательных учреждений» под редакцией Могильного М.П./Тутельяна В.А., изд. ДеЛи плюс, 2017 г.;
4. «Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания» под редакцией Могильного М.П./Тутельяна В.А., изд. ДеЛи плюс, 2013 г.;
5. «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий обучающихся образовательных организаций» под редакцией В.Р. Кучма, изд. – М.: Издательство Научный центр здоровья детей, 2016.